Gli speciali
REGIONALI
cookaround
50
ricette
Cucina regionale
TOSCANA

Antipasti

- FETTUNTA
- CROSTONI DI CAVOLO NERO
- CROSTINI DI FEGATINI
- CROSTINI DI PITIGLIANO
- CROSTINI DEI BUTTERI
- BISCOTTI DELLA MONTAGNA
- CORSTINI AL RAGÙ CON PORCINI
- PANZANELLA

Contorni

- FAGIOLI ALL'UCCELLETTO
- CECI AL CACIUCCO
- POMODORI ALLA MUGELLANA
- ZUCCHINE TRIPPATE
- PORCINI IN PADELLA
- SFORMATO DI SPINACI

Primi

- MINISTRA DI CECI
- ZUPPA DI FUNGHI
- PAPPA COL POMODORO
- RIBOLLITA
- ACQUACOTTA
- TORTELLI MAREMMANI
- STRACCI SUL PAPAVERO
- PAPPARDELLE ALLA LEPRE
- PICI ALL'AGLIONE
- PAPPARDELLE COL CINGHIALE
- TORTELLI DI PATATE
- GNUDI
- TORDELLI

CUCINA REGIONALE RICETTE TOSCANE cookaround

Secondi

- BUGLIONE D'AGNELLO
- CINGHIALE ALLA CACCIATORA
- TRIPPA ALLA FIORENTINA
- PEPOSO
- LESSO RIFATTO CON CIPOLLE
- STRACOTTO ALLA FIORENTINA
- TEGAMATA DI PITIGLIANO
- CONIGLIO PORCHETTATO
- POLLO GRILLETTATO COI PISELLI
- SEDANI RIPIENI ALLA PRATESE
- SALSICCE CON LE RAPE

Dolci

- BUCCELLATO
- SCHIACCIATA FIORENTINA
- TORTA DI RICOTTA
- CASTAGNACCIO
- MANTOVANA DI PRATO
- ZUCCOTTO
- CANTUCCI
- COROLLO
- BERLINGOZZO
- CAVALLUCCI
- RICCIARELLI
- ZUCCHERINI

La cucina TOSCANA

La **cucina toscana** è sobria e presenta sapori semplici preparati con sapiente maestria. La semplicità dei piatti è legata ad una storia territoriale fatta di miseria e povertà. Le condizioni di vita difficili imposero alla popolazione di preferire l'utilizzo di alimenti poveri: ecco che l'olio si preferisce allo strutto e le minestre alle pastasciutte.

L'alimento fondamentale è senza dubbio il pane che è presente sotto mille forme e sapori in tutta la toscana dal filone, alla ruota, dai crostini alle focacce, dalla schiacciata con l'olio al pan di ramerino, una gustosa pagnotta aromatizzata con uva passa e rosmarino. Anche l'assenza di sale, un tempo troppo costoso, rappresenta l'aspetto tipico di semplicità e di povertà che un tempo caratterizzava la cucina di questo territorio.

È proprio con il pane che nascono numerose ricce toscane come: **la panzanella**, fatta con pane ammollato nell'acqua, sbriciolato e mescolato con verdure fresche, la pappa da cuocersi con pane, aglio, prezzemolo, basilico, sale, olio e pomodoro e la ribollita, nata dalla parsimonia contadina che riscaldava e ribolliva gli avanzi di questa zuppa preparata il giorno prima.

→ ***Fagioli all'uccelletto***
Ingredienti:
400 g di fagioli cannellini secchi, 400 g di pomodori freschi, 2-3 spicchi d'aglio, salvia, 100 g di olio d'oliva, sale e pepe.

Ancora oggi è presente in **Toscana** un'incredibile continuità storica esaminando le città toscane notiamo che **Firenze** è famosissima per la bistecca, la ribollita, la trippa, i bomboloni, la schiacciata con l'uva e, nel periodo di Carnevale, i cenci, una sorta di pasta fritta guarnita di zucchero a velo.

La vicina **Prato** è conosciuta invece per una cucina diversa, dove a dominare sono i gustosi e croccanti cantucci da immergere nel vin santo.

L'ALIMENTO FONDAMENTALE È SENZA DUBBIO IL PANE

A **Pistoia** la cucina è semplice fatta di pochi ingredienti cucinati sapientemente. Vanno ricordate la minestra di rigaglie (detta "il carcerato" perché veniva distribuita ai reclusi), la briachina, un'insalata verde-rossa e i bertoli, appetitosi spicchi di mela seccati al sole sui cannicci.

Lucca presenta il buccellato, un dolce impastato con acqua, farina lievitata, zucchero, anice ed uvetta, la Garfagnana d'altronde è la terra del farro, l'antico cereale romano, la cui minestra oggi è sulle tavole più sofisticate. A **Pisa**, invece, domina una cucina caratterizzata dal tartufo e da pesci semplici come anguille e stoccafisso.

Nella **Maremma** protagonista, ancora una volta, è la semplicità e piatto simbolo è la famosissima l'acquacotta piatto unico fatto di niente (di qui l'ironia del nome), nata per sfamare butteri e carbonai, via via arricchito fino a diventare una gustosa minestra. Si prepara con acqua, sale,

cookaround

pane, un filo d'olio, insalate di stagione, uova o funghi e una manciata di pecorino.

Tra i dolci tipici si preparano i birilli, una ciambellina con il miele, i sospiri, chiara d'uovo montata a zucchero, e la zuccata, un'energetica marmellata.

Mentre le **alte montagne** offrono come piatto tipico, i deliziosi necci, schiacciatine di farina di castagne cotte tra due piastre di ferro, magari servite con la ricotta, il territorio pianeggiante mostra agli ospiti un altro dolce che è una sfoglia di pasta all'anice definita dall'Artusi "**trastullo speciale della Toscana**", per sottolinearne il sapore delizioso.

LA SEMPLICITÀ DEI PIATTI È LEGATA AD UNA STORIA TERRITORIALE FATTA DI MISERIA E POVERTÀ.

cookaround

Antipasti

Fettunta

cookaround

Fettunta

1. Disponete su una griglia rovente le fette di pane, abbrustolitele da un lato, quindi giratele in maniera da abbrustolire entrambi i lati, cercando comunque di mantenere la parte centrale del pane morbida.

2. Strofinate ciascuna fetta di pane con l'aglio.

3. Salate, pepate e irrorate con l'olio extravergine d'oliva.

4. Servite immediatamente le fette di pane ancora calde.

DIFFICOLTÀ: ●○○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 15 MINUTI

Cosa serve

- *8 fette di pane casereccio*
- *2 spicchi d'aglio*
- *olio extra vergine di oliva possibilmente appena uscito dal frantoio q.b*
- *pepe e sale*

Crostoni di cavolo nero

RICETTE TOSCANE antipasti cookaround

Crostoni di cavolo nero

1. Lavate le foglie di cavolo nero e rimuovete da ognuna la costa centrale, si utilizzerà infatti solo la parte più scura della foglia.
2. Lessate le foglie di cavolo nero in abbondante acqua leggermente salata.
3. Una volta lessate, ci vorranno al massimo 10 minuti, scolatele e strizzatele delicatamente, lasciandole leggermente umide.
4. Nel frattempo, arrostite le fette di pane su di una griglia rovente, quindi strofinatele con gli spicchi d'aglio e bagnatele con l'acqua di cottura del cavolo.
5. Adagiate su ciascuna fetta le foglie di cavolo lessate e infine condite con un bel giro d'olio extravergine d'oliva, salate e pepate.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 25 MINUTI

Cosa serve

- *1 mazzo di cavolo nero*
- *8 fette di pane casereccio*
- *2 spicchi d'aglio*
- *olio extravergine d'oliva q.b.*
- *sale e pepe*

Crostini di fegatini

RICETTE TOSCANE *antipasti*

cookaround

Crostini di fegatini

1. Pulite bene i fegatini di pollo e tritateli finemente al coltello insieme al prezzemolo. A parte tritate le acciughe con i capperi.

2. Fate rosolare i fegatini tritati in padella con il burro, quindi aggiungete il trito di acciughe e capperi; aggiustate di sale e pepe.

3. Stemperate un cucchiaino di farina in due cucchiai d'acqua, quindi unite questo composto alla padella.

4. Cuocete pochi minuti, sempre rimescolando. Fate abbrustolire le fettine di pane su entrambi i lati.

5. Distribuite su ciascuna fetta una generosa quantità di paté di fegatini. Servite i crostini caldi o freddi. Per un sapore più particolare potete unire alla preparazione della milza di vitello spellata riducendo, in questo caso, la quantità di fegatini e procedendo come da ricetta.

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 30 MINUTI

Cosa serve

- *400 g di fegatini di pollo*
- *30 g di burro*
- *1 manciata di prezzemolo,*
- *2 acciughe dissalate e diliscate*
- *1 cucchiaio di capperi tritati*
- *1 cucchiaino raso di farina*
- *2 cucchiai di acqua*
- *sale, pepe, pane casereccio affettato raffermo*

Crostini di fegatini

RICETTE TOSCANE *antipasti*
cookaround

Crostini di Pitigliano

1. Mondate il cavolfiore, lavatelo e lessatelo in acqua bollente salata fino a quando risulti cotto ma non spappolato.

2. Abbrustolite le fette di pane casereccio e strofinatele con l'aglio, ve ne serviranno circa due spicchi. Nel frattempo mettete sul fuoco un pentolino con l'olio e l'aglio rimasto.

3. Quando l'aglio è appena imbiondito, aggiungete le acciughe tritate e fate soffriggere lentamente a fuoco moderato fino a quando i filetti si saranno completamente sciolti.

4. Sistemate le fette di pane su un vassoio da portata e versatevi un po' di salsa alle acciughe.

5. Dividete il cavolfiore precedentemente lessato in cimette ed adagiatele sopra le fette di pane appena condite. Irrorate di nuovo i crostini con la salsa alle acciughe rimasta. Ultimate i crostini con una generosa spolverata di pepe nero appena macinato e portate in tavola.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 40 MINUTI

Cosa serve

- *1 cavolfiore*
- *3 spicchi d'aglio*
- *8 cucchiai di olio extravergine di oliva*
- *8 filetti di acciuga*
- *sale e pepe*
- *8 fette di pane casereccio.*

Crostini dei butteri

RICETTE TOSCANE antipasti

cookaround

Crostini dei butteri

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 40 MINUTI

Cosa serve

- *300 g di fegatini di pollo,*
- *1 fegatino di coniglio*
- *100 g di polpa di maiale*
- *2 cucchiai di olio extravergine d'oliva*
- *1 cipolla bianca*
- *1 carota*
- *1 costa di sedano*
- *1 rametto di rosmarino*
- *2 foglie di salvia*
- *2 spicchi di aglio*
- *8 fette di pane casereccio*
- *sale e pepe*

1. Tritate finemente cipolla, carota, sedano, rosmarino, salvia e aglio. Scaldate in un tegame l'olio e fate rosolare il trito di verdure mescolando spesso.

2. Nel frattempo pulite i fegatini dai filamenti, facendo attenzione a togliere la sacca con il fiele che altrimenti renderebbe il piatto amaro.

3. Tritate la polpa di maiale al coltello ed unite questa ed i fegatini al tegame con gli odori e fateli rosolare.

4. Una volta ben rosolati, salate e pepate, coprite con il coperchio il tegame e fate cuocere per circa 20 minuti aggiungendo se necessario brodo bollente o acqua.

5. Trasferite il contenuto del tegame in un passa verdure o in un mixer per ottenere una purea piuttosto omogenea.

6. Fate abbrustolire il pane su di una griglia rovente da entrambi i lati.
   Distribuite il paté appena realizzato sulle fette di pane abbrustolite e servite immediatamente.

Biscotti della montagna

RICETTE TOSCANE antipasti

cookaround

Biscotti della montagna

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 1 ORA

Cosa serve

- *1 kg di farina 00*
- *42 g di semi di anice*
- *25 g di lievito di birra*
- *280 g di olio extravergine d'oliva*
- *150 g di acqua*
- *100 g di vino bianco*
- *4 pizzichi di sale*

1. Sciogliete il lievito nell'acqua tiepida. Su una spianatoia disponete la farina, a cui avrete aggiunto i semi di anice, ed iniziate ad impastare aggiungendo alla farina l'acqua con il lievito.
2. Aggiungete il vino, il sale e l'olio fino ad ottenere un impasto morbido, che lavorerete per circa 10 minuti.
3. Dividete il composto in porzioni uguali, ciascuna porzione servirà per formare un biscotto, con questa dose dovreste ottenere circa 50 biscotti.
4. Allungate ciascuna porzione d'impasto in un filoncino spesso quanto un dito.
   Formate i biscotti conferendo la tradizionale forma a nodo. Portate a ebollizione una pentola d'acqua salata, alla quale avrete aggiunto un giro d'olio.
5. Tuffate i biscotti nell'acqua in ebollizione e, quando salgono in superficie, scolateli con una schiumarola. Fate asciugare i biscotti su un telo. Trasferite i biscotti su di una teglia foderata con carta forno e cuocete a 200°C per circa 30 minuti o comunque fino a che risultino dorati.

Crostini al ragù con porcini

Crostini al ragù con porcini

1. Tritate molto finemente la carota, la cipolla ed il sedano. In una casseruola sufficientemente grande, fate scaldare l'olio e rosolatevi a fuoco moderato il battuto di verdura per circa 15 minuti.

2. Aggiungete alla casseruola la carne e lasciatela rosolare fino a che diventi quasi scura. A questo punto, bagnate con il vino quasi a ricoprire la carne, alzate il fuoco affinché evapori completamente.

3. Aggiungete il concentrato di pomodoro, regolate di sale e lasciate cuocere a fuoco basso mescolando ogni tanto fino a quando l'olio non riaffiori in superficie; ci vorranno circa un paio d'ore.

4. Durante la cottura del ragù, pulite i funghi, tritatene i gambi e affettate le cappelle. Unite alla casseruola i gambi a cinque minuti dal termine della cottura del ragù mentre aggiungete le cappelle a fuoco spento: appassiranno con il calore stesso del ragù.

5. Fate abbrustolire il pane su di una griglia rovente da entrambi i lati. Distribuite il ragù ai porcini appena realizzato sulle fette di pane abbrustolite e servite immediatamente.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 2 ORE, 45 MINUTI

Cosa serve

- *500 g di carne di manzo macinata*
- *250 g di funghi porcini*
- *1 carota*
- *1 cipolla*
- *1 costa di sedano*
- *1 dl di olio extravergine d'oliva*
- *1 bicchiere di vino rosso*
- *2 cucchiai di concentrato di pomodoro*
- *sale*
- *8 fette di pane casereccio*

Panzanella

RICETTE TOSCANE *antipasti* cookaround

Panzanella

1. Ammorbidite le fette di pane in acqua, quindi strizzatele, sbriciolatele a mano e trasferitele in un'insalatiera capiente.

2. Pulite e lavate le verdure, affettate sottilmente il cetriolo, i pomodori e la cipolla.

3. Trasferite le verdure affettate nell'insalatiera con il pane, unite quindi il basilico lavato, asciugato con un panno e spezzettato a mano.

4. Condite la panzanella con olio, aceto, sale e pepe a piacere.

5. Mescolate bene il tutto e riponete in frigorifero fino al momento di servire. Il riposo in frigorifero della panzanella è fondamentale perché permetterà ai sapori di amalgamarsi.

DIFFICOLTÀ: ● ○ ○ ○ ○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 15 MINUTI

Cosa serve

- *8 fette di pane casereccio raffermo*
- *4 pomodori maturi*
- *alcune foglie di basilico*
- *1 cipolla*
- *1 cetriolo*
- *olio extravergine d'oliva q.b.*
- *aceto q.b.*
- *sale e pepe.*

cookaround

Primi

Minestra di ceci

Minestra di ceci

1. Versate i ceci in una ciotola, copriteli con dell'acqua tiepida e lasciateli in ammollo per 24 ore.

2. Scolate i ceci dall'acqua di ammollo, sciacquateli sotto l'acqua corrente e metteteli in un tegame con acqua fredda. Fateli cuocere a fuoco basso, eliminate la schiuma che si forma a inizio cottura con una schiumarola. Salate i ceci solo quando sono cotti, serviranno circa 3 ore.

3. Una volta cotti, passatene una parte al passa-verdure oppure frullateli. Scaldate in un tegamino un po' d'olio, il rametto di rosmarino e lo spicchio d'aglio. Appena l'aglio avrà preso colore, unite un cucchiaio di conserva di pomodoro ed aggiungete mezzo bicchiere d'acqua per diluirla.

4. Unite quindi i ceci passati al soffritto, aggiungete anche quelli tenuti interi; salate e pepate.

5. Portate a bollore la zuppa, quindi unite i tagliolini e cuocete per il tempo richiesto dalla pasta. Servite la zuppa ben calda.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 3 ORE, 20 MINUTI + 24 ORE DI AMMOLLO

Cosa serve

- *200 g di ceci*
- *200 g di tagliolini*
- *1 spicchio d'aglio*
- *1 rametto di rosmarino*
- *conserva di pomodoro*
- *olio extravergine d'oliva*
- *sale e pepe.*

Zuppa di funghi

Zuppa di funghi

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 40 MINUTI

Cosa serve

- *1 cipolla rossa*
- *2 coste di sedano*
- *2 carote*
- *500 g di funghi*
- *1,5 l di brodo*
- *1 cucchiaio di farina di frumento*
- *200 g di pane casalingo raffermo*
- *1 spicchio di aglio*
- *olio extravergine d'oliva*
- *sale e pepe*

1. In una pentola, possibilmente di terracotta, rosolate in olio extravergine d'oliva un trito fine di cipolla, sedano e carote.
2. Spolverate il soffritto con un cucchiaio di farina e mescolate.
3. Quando il soffritto sarà ben rosolato, unite i funghi tagliati a pezzetti, salate e pepate adeguatamente.Versate subito il brodo e portate a cottura a fuoco moderato.
4. Nel frattempo, fate tostare il pane in forno e strofinate un solo lato con uno spicchio d'aglio.
5. Disponete le fette in una zuppiera e versatevi sopra la minestra bollente, continuate con gli strati di pane e di zuppa.
6. Potete anche servire la zuppa in monoporzioni: disponete due fette di pane tostato e strofinato con l'aglio sul fondo di cocottine individuali e distribuitevi sopra la zuppa bollente. Servite immediatamente.

Pappa col pomodoro

Pappa col pomodoro

1. Lavate i pomodori, tagliateli, privateli dei semi e cuoceteli in una casseruola a fuoco moderato, finché non risultano morbidi.
   A cottura ultimata frullateli oppure passateli al passa-verdure per un risultato meno rustico.

2. Tagliate a fettine il pane raffermo e fatelo tostare in forno.
   Scaldate il brodo.

3. Unite alla casseruola con i pomodori le fettine di pane, l'olio, l'aglio tritato, il basilico, il sale ed il pepe.

4. Lasciate cuocere finché il liquido si sia consumato quasi completamente, mescolando spesso affinché il pane si riduca in una 'pappa'. Questa minestra si può servire sia calda che fredda, irrorata con buon olio.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 40 MINUTI

Cosa serve

- *1 kg di pomodori maturi*
- *350 g di pane raffermo*
- *1,5 l di brodo*
- *4 spicchi d'aglio*
- *abbondante basilico*
- *100 g olio extravergine d'oliva*
- *sale e pepe*

Ribollita

RICETTE TOSCANE primi cookaround

Ribollita

1. Mettete i fagioli, precedentemente ammollati in acqua fredda per una notte e poi scolati, in un capiente tegame di coccio con abbondante acqua fredda, unite le cotenne (o l'osso di prosciutto) e la salvia. Mettete sul fuoco e fate cuocere a fuoco bassissimo.

2. Quando i fagioli saranno cotti passatene metà al passa-verdure con un po' della loro acqua di cottura, lasciate gli altri interi. Fate un battuto di cipolla, aglio, sedano, carota e prezzemolo e rosolatelo in un tegame di coccio con l'olio.

3. Quando il soffritto ha preso colore, unite cavolo nero, cavolo cappuccio, pomodori, patata e spinaci, tagliati grossolanamente. Salate, pepate, unite il concentrato di pomodoro ed il brodo.

4. Quando le verdure saranno quasi cotte, servirà circa mezz'ora, unitevi i fagioli passati. Fate bollire ancora qualche minuto, quindi unite i fagioli interi tenuti da parte e due rametti di timo. Lasciate insaporire per un paio di minuti.

5. Distribuite la zuppa nei piatti dove avrete sistemato delle fette di pane raffermo e spolverate con abbondante pecorino grattugiato. La ribollita è più buona il giorno successivo dopo averla fatta bollire nuovamente.

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 3 ORE 40 MINUTI + 24 ORE DI AMMOLLO

Cosa serve

• 300 g di fagioli bianchi secchi, ½ cavolo nero, ½ cavolo cappuccio, 200 g di spinaci, 250 g di pomodori maturi, 400 g di pane casereccio raffermo, un'osso di prosciutto oppure cotenne di maiale tagliate a coste, 1 patata, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 4 foglioline di salvia, una manciata di prezzemolo, 1 costa di sedano, 1 carota, ½ grossa cipolla, 2 spicchi d'aglio, timo, pecorino grattugiato, 2 l di brodo, 150 g di olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

RICETTE TOSCANE primi
cookaround
APPROFONDIMENTI

LA RIBOLLITA

...Fiorentin mangia fagioli
lecca piatti e ramaioli
e per farla più pulita
poi si lecca anche le dita...

Così un'antica cantilena sulle abitudini alimentari dei fiorentini, e tra le varie declinazioni che si possono dare ai fagioli vi è la ribollita. La **ribollita** è un piatto vessillo della regione Toscana, nota quanto la bistecca alla fiorentina, ed è tanto famosa quanto di umili origini.

E' un piatto di magro la **ribollita**, un piatto che di solito i contadini preparavano il venerdì in abbondanza, e il giorno dopo, poiché vigeva la regola del "non si butta via nulla", questa zuppa veniva riscaldata, si faceva bollire di nuovo, con la sola aggiunta di un abbondante giro d'olio.

Gli ingredienti della **ribollita** sono frutti della terra poveri ma gustosi: fagioli bianchi innanzitutto, cavolo nero, cavolo verza, bietole, patate, spezie e pane scuro raffermo. Queste quanto meno le direttive di massima, sì perché stabilire con precisione la ricetta originale e tradizionale della **ribollita** è un compito molto difficile da portare a termine. La **ribollita** è un piatto portato in tavola per riempire lo stomaco con poca spesa ma, e soprattutto, con quello che la terra offriva ai contadini, da qui è facile dedurre che si assemblava il piatto in base a quanto c'era a disposizione negli orti (le varie verdure)

ed in dispensa (i fagioli secchi). Non c'era una **ribollita** uguale ad un'altra: ognuno aveva il suo pezzo di terra, ognuno le sue verdure, ognuno la sua **ribollita**.

Certo dei punti fermi ci sono: i fagioli, il cavolo nero, niente bagni di pomodoro (solo un poco di conserva) e niente aggiunte di prosciutto, lardo o altri derivati del maiale, la **ribollita** nasce come piatto di magro ed ogni arricchimento sarebbe inopportuno.

Una nota meritano alcuni degli ingredienti: il cavolo nero, tipico toscano, che più toscano non si può, bisogna aspettare almeno una gelata perché le foglie si inteneriscano (come dicono i toscani è necessario che "abbia preso i'ghiaccio"); i fagioli devono essere rigorosamente cannellini, fagioli bianchi secchi messi a bagno una nottata prima di essere bolliti in acqua; il pane deve essere pane toscano, "sciocco", cotto a legna e raffermo; il pepolino, il timo, per aromatizzare; l'olio extravergine d'oliva deve solamente essere di quello buono, non serve altro...

La ricetta della **ribollita** è stata anche certificata, con atto notarile del 24 maggio 2001 dall'Accademia Italiana della Cucina (delegazione di Firenze), la versione che ne è venuta fuori è frutto di studi, prove e disquisizioni, è senza dubbio ottima ma difficile sostenere che questa sia la versione originale e non un'altra: la **ribollita** è piatto di recupero, si fa con quel che c'è.

E' un piatto antico, si ritrova una zuppa assimilabile alla **ribollita** ne "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" dell'Artusi (1891), l'Artusi la chiama Zuppa toscana di magro alla contadina, precisando: "Questa zuppa che, per modestia, si fa dare l'epiteto di contadina, sono persuaso che sarà gradita da tutti, anche dai signori, se fatta con la dovuta attenzione.", ci sono due elementi in cui però si discosta dalla ricetta originale, tra gli ingredienti troviamo

LA RIBOLLITA

"alcune cotenne di carnesecca o di prosciutto tagliate a strisce", elemento che poco si sposa con la definizione di zuppa di magro, ed infine non prevede che la zuppa venga "**ribollita**".

In effetti solo una ventina di anni dopo, in un testo di Cougnet " L'arte culinaria in Italia" (1910) viene descritta l'abitudine dei contadini di riscaldare la zuppa ogni volta che occorre, visto che se ne preparava in abbondanza; anche nel testo "Cousine Florentine" di uno chef francese, Louis Monod, viene descritta la Minestra di magro alla fiorentina, ricetta sovrapponibile a quella della **ribollita**, ma senza l'indicazione di "ribollirla"; finalmente, nel 1931, "La Guida gastronomica d'Italia" del Touring Club ha dato la definizione di **ribollita** che conosciamo oggi: "Zuppa di fagioli alla fiorentina lasciata raffreddare e fatta "ribollire" con aggiunta di nuovo olio".

Era necessaria una guida per ratificare un'abitudine vecchia e radicata, che forse però si sta perdendo: se avanza qualcosa si riscalda e si mangia di nuovo il giorno dopo!

Tortelli maremmani

RICETTE TOSCANE primi cookaround

Tortelli maremmani

1. Lessate gli spinaci in acqua leggermente salata, quindi scolateli, strizzateli bene dall'acqua in eccesso e tagliateli finemente.

2. Setacciate la ricotta in una ciotola, aggiungete gli spinaci, il formaggio grattugiato, l'uovo ed insaporite con sale e noce moscata, mescolate bene il composto.

3. Stendete la sfoglia all'uovo molto sottile cercando di dare il più possibile una forma rettangolare.

4. Disponete dei cucchiaini di ripieno ad intervalli regolari lungo tutta la sfoglia. Coprite il tutto con un'altra sfoglia.

5. Premete con le dita intorno al ripieno in maniera da eliminare l'aria intrappolata tra le sfoglie.

6. Tagliate i tortelli, di circa 7 cm di lato, aiutandovi con una rotella taglia pasta dentata.
   Lessate i tortelli in abbondante acqua salata per 5 minuti, scolateli e conditeli con del ragù di carne.

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 35 MINUTI

Cosa serve

- *200 g di sfoglia all'uovo*
- *200 g di spinaci*
- *200 g di ricotta di pecora*
- *1 uovo*
- *sale*
- *noce moscata*
- *50 g di parmigiano grattugiato*

Per condire: ragù di carne

Stracci sul papero

RICETTE TOSCANE primi cookaround

Stracci sul papero

1. Spellate il papero, togliete tutto il grasso e tenetelo da parte.
2. Tagliate la polpa di papero a pezzi e passatene al tritacarne la metà.
3. In un tegame fate rosolare in olio il trito di carota, sedano, cipolla e il mazzetto con salvia e rosmarino, unite il grasso del papero messo da parte e continuate la rosolatura.
4. Aggiungete i pezzi di papero e la parte di carne che avete macinato. Fate rosolare il tutto, quindi sfumate con il vino rosso.
5. Aggiungete i pomodori pelati ed il concentrato di pomodoro sciolto in due cucchiai di acqua calda; mescolate, salate e aggiungete i fiori di finocchio.
6. Cuocete per tre ore a tegame coperto. Nel frattempo stendete la pasta all'uovo in una sfoglia sottile e tagliatela in modo irregolare, come per i maltagliati.
7. Lessate gli stracci così ottenuti in abbondante acqua salata per pochi minuti; scolateli e conditeli con il sugo di papero.

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 3 ORE 30 MINUTI

Cosa serve

• 500 g di sfoglia fresca all'uovo, 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 1 carota tritata, 2 coste di sedano tritate, 1 cipolla tritata, 1 mazzetto con salvia e rosmarino legati insieme, 1 papero di circa 3 kg già pulito, 1 bicchiere di vino rosso, sale, 1 kg di pomodori pelati e passati, 2 cucchiai di concentrato di pomodoro, 1 cucchiaino da caffè di fiori di finocchio.

Pappardelle alla lepre

RICETTE TOSCANE primi cookaround

Pappardelle alla lepre

1. Strofinate i pezzi di lepre con il sale e metteteli a marinare nel vino con gli odori tritati, il ginepro, i semi di finocchio, (messi in una garza o in un colino per poterli togliere in un secondo momento), e l'alloro in un tegame coperto in luogo fresco.
2. Lasciate marinare un giorno intero. Togliete la carne dalla marinata e fatela rosolare con le rigaglie in olio d'oliva, quindi aggiungete gli odori.
3. Fate soffriggere bene e aggiungete il liquido della marinata fino a coprire per metà i pezzi di carne, salate.
4. Unite i pomodori e cuocete a fuoco basso per almeno due ore e mezza, avendo l'accortezza di tenere il tegame coperto.
5. Disossate i pezzi di lepre e tagliateli al coltello a pezzi molto piccoli, quindi rimetteteli nel sugo.
6. Nel frattempo lessate le pappardelle per pochi minuti in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con il sugo di lepre appena preparato.

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 3 ORE + 24 ORE DI MARINATURA

Cosa serve

• 500 g di pappardelle fresche, 800 g di carne e rigaglie (le rigaglie sono facoltative) di lepre già frollata e pulita, 2 rametti di rosmarino, 2 rametti di timo, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 1/2 carota, 2 coste di sedano, 8 bacche di ginepro, 6 foglie d'alloro, 20 g di semi di finocchio, qualche grano di pepe, 1/2 l di vino rosso, 200 g di olio extravergine di oliva, 400 g di pomodori pelati, sale.

Pappardelle con il cinghiale

RICETTE TOSCANE primi cookaround

Pappardelle con il cinghiale

1. Lavate la polpa di cinghiale e tagliatela a dadini.

2. Tritate la cipolla, il prezzemolo ed il lardo.

3. In un tegame fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in un tegame e fatevi rosolare il trito di verdure con il lardo, quando è ben rosolato aggiungete il cinghiale.

4. Quando anche la carne sarà ben rosolata, sfumate con il vino bianco e lasciate che evapori.

5. Unite quindi al tegame il pomodoro, abbassate il fuoco e lasciate cuocere per circa un paio d'ore.

6. Quando il ragù è pronto cuocete le pappardelle al dente in abbondante acqua salata.

7. Scolate la pasta e conditela con il sugo di cinghiale, spolverizzate con del prezzemolo tritato e servite in tavola.

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 2 ORE 30 MINUTI

Cosa serve

- *500 g di pappardelle fresche*
- *500 g di polpa di cinghiale*
- *½ cipolla*
- *1 mazzetto di prezzemolo*
- *40 g di lardo*
- *5 cucchiai di olio extravergine d'oliva*
- *½ bicchiere di vino bianco*
- *250 g di passata di pomodoro*
- *sale*

Pici all'aglione

Pici all'aglione

1. Spremete gli spicchi d'aglio con l'apposito attrezzo, quindi mettete a scaldare in un tegame l'olio insieme all'aglio spremuto ed al pepe, unite anche il peperoncino intero o spezzettato se lo usate.

2. Non appena l'aglio si scalda, aggiungete i pomodori pelati tagliati in quarti, il sale e fate cuocere a fuoco basso per fare in modo che il sugo si insaporisca e diventi cremoso.

3. Quando il sugo è pronto, fate cuocere i pici in abbondante acqua salata.

4. Una volta cotti, scolateli e uniteli alla padella con il sugo spadellandoli velocemente.

5. Servite i pici insaporendoli con altro pepe e servite cospargendo con pecorino grattugiato a piacere.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 15 MINUTI

Cosa serve

- *400 g di pici freschi*
- *6 spicchi d'aglio*
- *6 pomodori pelati scolati dal sugo*
- *6 cucchiai d'olio extravergine d'oliva*
- *pecorino grattugiato*
- *sale*
- *pepe e 1-2 peperoncini a piacere.*

Tortelli di patate

Tortelli di patate

1. Lessate le patate, sbucciatele, passatele allo schiacciapatate e fate intiepidire.
2. Unite alle patate il burro, le uova, il parmigiano, il sale, il pepe e la noce moscata: dovrete ottenere un composto omogeneo.
3. Preparate la pasta: mescolate le due farine sulla spianatoia, disponetele a fontana e sgusciate le uova nel centro della fontana. Impastate, otterrete un composto liscio ed elastico, quindi fate riposare l'impasto per mezz'ora.
4. Tirate la pasta in rettangoli piuttosto lunghi. Distribuite cucchiai di farcia di patate ad intervalli regolari su una sfoglia, sovrapponete un secondo rettangolo di sfoglia sopra il ripieno.
5. Pressate con le dita in corrispondenza del ripieno per rimuovere l'aria intrappolata tra le due sfoglie. Tagliate i tortelli con una rotella dentata e sigillate i bordi.
6. Lessate i tortelli in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con un ragù di carne oppure con dell'olio o del burro e parmigiano grattugiato.

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 30 MINUTI + 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA

Cosa serve

- *1 kg di patate*
- *2 uova*
- *1 noce di burro*
- *3 cucchiai di parmigiano grattugiato*
- *sale*
- *noce moscata.*

Per la pasta:

- *400 g di farina tipo 00*
- *50 g di farina di grano duro*
- *4 uova.*

Per servire: ragù di carne.

Gnudi

RICETTE TOSCANE primi cookaround

Gnudi

1. Lavate e lessate gli spinaci con la sola acqua che resta sulle foglie una volta lavati, strizzateli e tritateli finemente sul tagliere.

2. In una ciotola, mescolate bene gli spinaci tritati con la ricotta, aggiungete quindi le uova, due cucchiai di farina, due cucchiai di formaggio, sale, pepe e una grattata di noce moscata.

3. Lavorate bene e poi, aiutandovi con della farina, fatene degli gnocchi grossi quanto quelli classici di patate.

4. Cuoceteli in abbondante acqua salata e scolateli con il mestolo forato non appena salgono a galla.

5. Conditeli con burro fuso e salvia, serviteli subito cosparsi con del parmigiano grattugiato. Sono buoni anche con una salsa di pomodoro oppure serviti in brodo.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 30 MINUTI

Cosa serve

- *500 g di spinaci*
- *300 g di ricotta di pecora*
- *150 g circa di farina bianca*
- *2 uova*
- *burro*
- *salvia*
- *noce moscata*
- *sale*
- *pepe*
- *pecorino o parmigiano grattugiato.*

Tordelli

Tordelli

1. Mettete la farina su una spianatoia, fate una fontana ed al centro unite le uova ed un pizzico di sale, impastate fino ad ottnere un impasto liscio ed elastico, quindi lasciatelo riposare per 30 minuti.

2. Fate rosolare nel burro le carni, bagnatele con poca acqua e cuocetele 15 minuti, quindi tritatele con la mezzaluna e trasferitele in una ciotola capiente unendo anche il fondo di cottura.

3. Unite le bietole lessate e tritate, la mollica ammollata, le uova, quattro cucchiai di parmigiano e due di pecorino, un po' di noce moscata, poco timo, sale e pepe.

4. Amalgamate bene per rendere l'impasto omogeneo.

5. Tirate la sfoglia sottile, disponete mucchietti di farcia, ritagliate dei tondi con un coppapasta e chiudete a forma di mezzaluna, premendo in prossimità della farcia per far fuoriuscire l'aria.

6. Lessate i tordelli in abbondante acqua salata. Mettete in una zuppiera riscaldata un po' del sugo prescelto, poi adagiatevi sopra uno strato di tordelli e cospargete con altro sugo e abbondante parmigiano. Proseguite così, ultimando con sugo e formaggio grattugiato.

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 40 MINUTI+ 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA

Cosa serve

PER LA PASTA SFOGLIA:

- *500 g di farina, 2 uova, sale.*

PER IL RIPIENO:

- *140 g di vitello in una fetta, 140 g di maiale in una fetta, 200 g di bietole lesse, 3 uova, 1 pugno di mollica di pane, timo (facoltativo), 50 g di burro, parmigiano e pecorino grattugiati, noce moscata, sale, pepe.*

PER SERVIRE:

- *sugo a piacere (ragù, burro e salvia, sugo di pomodoro)*

cookaround

Secondi

Buglione d'agnello

RICETTE TOSCANE secondi cookaround

Buglione d'agnello

1. Tagliate la polpa d'agnello a bocconcini e fateli rosolare in un tegame con 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva.
2. Nel frattempo preparate un trito con uno spicchio d'aglio, qualche fogliolina di salvia e gli aghi di un rametto di rosmarino ed unitelo al tegame, salando il tutto.
3. Lasciate soffriggere e, prima che il soffritto possa scurire, sfumate con il vino bianco. Dopo 10-15 minuti di cottura a fuoco moderato, aggiungete la passata di pomodoro e lasciate insaporire per pochi minuti.
4. Quindi coprite la preparazione con l'acqua e aggiungete il cucchiaio di concentrato di pomodoro.
5. Lasciate cuocere per circa 40 minuti o fino a quando il sugo sarà ristretto senza però asciugarsi troppo.
6. Fate arrostire le fette di pane su una griglia calda.
7. Servite il buglione accompagnato con le fette di pane arrostite.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 1 ORA 10 MINUTI

Cosa serve

- *1 kg di polpa d'agnello*
- *3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva*
- *100 g di passata di pomodoro*
- *aglio*
- *rosmarino*
- *salvia*
- *1 cucchiaio di concentrato di pomodoro*
- *sale*
- *pane casereccio in fette*
- *1/4 l di vino bianco.*

Cinghiale alla cacciatora

Cinghiale alla cacciatora

1. Tagliate le cipolle, le coste di sedano e le carote a pezzi grossi e fateli rosolare in un tegame con poco olio.
2. Tagliate a pezzi il cinghiale e mettetelo in un recipiente in cui aggiungerete il vino, le verdure rosolate e il rametto di rosmarino. Lasciate marinare per una notte intera.
3. Scolate il cinghiale e asciugatelo tamponando con della carta assorbente.
4. Mettete i pezzi di cinghiale in una padella ben calda e fategli perdere l'acqua.
5. In un'altra padella scaldate l'olio, fate rosolare lo spicchio d'aglio schiacciato, la cipolla tritata e il peperoncino.
6. Aggiungete la salsa di pomodoro, salate e cuocete per circa 10 minuti.
7. Unite il cinghiale, aggiustate di sale e cuocete per almeno un'ora, bagnando se necessario con il liquido della marinata.
8. Al termine della cottura il cinghiale dovrà risultare molto tenero, i tempi di cottura dipendono molto dall'età dell'animale.

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 1 ORA 30 MINUTI

Cosa serve

- *1 kg di cinghiale ben frollato*

PER LA MARINATA:

- *2 cipolle, 2 coste di sedano, 2 carote, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva, 1 rametto di rosmarino, 1/2 l di vino rosso.*

PER LA CACCIATORA:

- *5 cucchiai di olio extravergine di oliva, 1 spicchio d'aglio schiacciato, 1/2 cipolla tritata fine, 1 peperoncino, 300 g di salsa di pomodoro, sale.*

Trippa alla fiorentina

RICETTE TOSCANE secondi cookaround

Trippa alla fiorentina

1. Affettate la trippa a listarelle sottili, quindi lavatela molto bene e scolatela.
2. In una casseruola di terracotta soffriggete nell'olio e nel burro le verdure affettate, lo spicchio d'aglio e l'alloro.
3. Unite la trippa, rimuovete lo spicchio d'aglio e lasciate asciugare la trippa dal suo liquido a fuoco alto.
4. A questo punto sfumate con il vino lasciandolo evaporare completamente.
5. Aggiungete i pomodori, salate e pepate. Portate a cottura bagnando di tanto in tanto con del brodo caldo e mescolando frequentemente.
6. Aggiungete il basilico, mescolate e servite la trippa cosparsa con abbondante formaggio grattugiato.
7. Se volete un sapore ancora più ricco, alla trippa potete aggiungere uno zampetto di vitello lessato una mezz'oretta in acqua bollente e poi disossato.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 1 ORA 15 MINUTI

Cosa serve

- *1 kg di trippa (preferibilmente centopelli), 6 cucchiai di olio d'oliva e 30 g di burro, 1 gambo di sedano, 1 carota e 1 cipolla media affettate sottilissime, 1 spicchio d'aglio, 1 foglia d'alloro, parecchie foglie di basilico tritate, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, 300 g di pomodori pelati, brodo bollente anche preparato con i dadi, sale, pepe, abbondante parmigiano reggiano grattugiato.*

Peposo

RICETTE TOSCANE secondi cookaround

Peposo

1. Tagliate il manzo a bocconcini, trasferiteli in un contenitore ed aggiungetevi gli spicchi d'aglio schiacciati, il sale, abbondante pepe in grani e il pepe macinato; le quantità dipendono dal gusto personale.

2. Irrorate il tutto con il vino rosso e lasciate marinare per un'ora.

3. Passato questo tempo, trasferite il tutto (carne e marinata) in una casseruola di terracotta e fate cuocere per tre ore coperto, a fiamma molto bassa.

4. Una volta cotto, servite il peposo con i fagioli cannellini già lessati e riscaldati conditi con un filo di olio a crudo.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 3 ORE 10 MINUTI + 1 ORA DI MARINATURA

Cosa serve

- *600 g di muscolo di manzo*
- *½ l di vino rosso*
- *3 spicchi d'aglio*
- *sale*
- *pepe in grani*
- *pepe macinato*
- *olio extravergine d'oliva*
- *300 g di fagioli cannellini già lessati.*

APPROFONDIMENTI

IL PEPOSO

RICETTE TOSCANE *secondi*
cookaround
APPROFONDIMENTI

IL PEPOSO

L'Impruneta (ridente località sulle colline toscane) riporta alla mente la terra rossiccia che caratterizza il cotto di Impruneta, una terracotta toscana che gode di una certa fama.

Ma non è questo l'unico motivo per cui questi luoghi vengono ricordati, all'Impruneta è legata la nascita di un piatto radicato nella tradizione toscana: il peposo.

Il peposo è un piatto a base di carne, cotta in forno a fuoco moderato (proprio come si fa per la terracotta) con pochi condimenti ed un quantitativo a dir poco generoso di pepe (da cui ovviamente deriva il nome...).

Il peposo è, quindi, la tipica esemplificazione della cucina toscana: ingredienti ottimi, cotture semplici, condimenti giusti per esaltare e non coprire il gusto di questa cucina che potrebbe sembrare essenziale ma che invece è ricca e ricercata nella scelta delle materie prime e nel totale rispetto della loro natura nel cucinarli.

Ma anche la terracotta ha avuto un ruolo nella creazione di questo semplice e gustosissimo piatto; infatti, sono stati proprio i fornacini (gli addetti alla cottura dei mattoni nelle fornaci) che hanno creato **il peposo**: in un angolo della fornace, là dove non avrebbe dato fastidio al loro lavoro, mettevano un tegame di coccio con tutti gli ingredienti affogati nel vino; dopo circa cinque ore il piatto era pronto. Minimo sforzo per la massima resa: va da sé quindi che gli ingredienti dovevano essere ottimi!

Ma la creazione di questo piatto è legata, tra la storia e la leggenda, anche alla costruzione della cupola della Cattedrale

APPROFONDIMENTI

di Santa Maria in Fiore, il Duomo di Firenze: si narra infatti che, al tempo del Brunelleschi, i fornacini addetti alla cottura dei mattoni facessero largo uso di questa pietanza. Evidentemente il sostanzioso pasto, l'abbondanza di pepe ed il vino diedero dei risultati incredibili data la bellezza dell'opera del Brunelleschi...

Il piatto, come già sottolineato, è semplice, il gusto è fortissimo. Gli ingredienti pochi e del territorio, devono essere scelti con cura: la carne è un taglio povero, il muscolo utilizzato per lo spezzatino, ma non è il taglio di un animale qualsiasi, è spezzatino di chianina; il vino è quello del territorio, un buon Chianti che con la sua struttura supporta ed esalta la carne che, cuocendo immersa nel vino, ne assorbe l'aroma e diviene morbida, mentre il vino al contempo smorza il gusto forte della carne. Aglio, pepe e aromi, a completare, devono ovviamente essere di qualità.

La chianina non ha bisogno di grandi presentazioni: si tratta di un bovino di taglia molto grande tipico della Val di Chiana (da cui il nome) che dà carni ottime, molto magre e saporite (è la razza da cui si ricava il taglio della bistecca alla fiorentina).

Infine il Chianti, il vino che più rappresenta la Toscana tutta. Il Chianti D.O.C.G. è prodotto nei territori delle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena, territori che si presentano con caratteristiche colline a grandi terrazze con vallate attraversate da fiumi, quindi un prodotto del territorio che sposa bene il **peposo** non solo durante la cottura ma anche come accompagnamento in tavola.

La lista degli ingredienti è molto breve, il metodo di cottura uno, eppure anche del **peposo** si contano diverse versioni! Che sia un giocare sugli aromi, sulla quantità di pepe (che si può aggiungere anche in grani per ottenere un gusto meno forte) o sul vino, certo è che ognuno ha una sua versione del piatto che, neanche a dirlo è quella originale, ma questo aspetto vale per tutta l'Italia!

RICETTE TOSCANE secondi
cookaround
APPROFONDIMENTI

IL PEPOSO

Lesso rifatto con le cipolle

RICETTE TOSCANE secondi cookaround

Lesso rifatto con le cipolle

1. Tagliate le cipolle grossolanamente, mettetele in un tegame con l'olio d'oliva, coprite con il coperchio e fatele appassire a fuoco basso. Sorvegliate la cottura, mescolando spesso, e, se necessario, bagnate con brodo o acqua calda.
2. Dopo circa un quarto d'ora aggiungete il lesso tagliato a pezzi come se fosse uno spezzatino. Fate bollire per circa 10 minuti, mescolando di frequente.
3. Quando il lesso si sarà insaporito versate il concentrato di pomodoro, che avrete diluito in un bicchiere d'acqua calda, e lasciate cuocere.
4. Salate e pepate.
5. Se il fondo di cottura risultasse troppo asciutto, bagnate con altra acqua calda e aggiustate nuovamente di sale. Cuocete ancora per circa dieci minuti, togliete il coperchio e, se risultasse troppo liquido, fate ritirare il sugo alzando la fiamma.
7. Servite ben caldo.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 35 MINUTI

Cosa serve

- *500 g di lesso disossato*
- *1 kg di cipolle*
- *olio extravergine d'oliva*
- *1 cucchiaio di concentrato di pomodoro*
- *sale e pepe*

Stracotto alla fiorentina

RICETTE TOSCANE *secondi*

Stracotto alla fiorentina

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 4 ORE 30 MINUTI

Cosa serve

- *1 kg di manzo*
- *500 g di salsa di pomodoro*
- *2 carote*
- *3 cipolle*
- *2 spicchi d'aglio*
- *2 coste di sedano*
- *un ciuffo di rosmarino*
- *1 bicchiere di vino rosso*
- *olio d'oliva q.b.*
- *sale e pepe*

1. Pillottate la carne con l'aglio tagliato a pezzi, il sale, il pepe e il rosmarino.
2. Legate la carne in modo che tenga la forma in cottura, insaporitela esternamente con sale e pepe e fatela rosolare lentamente in olio in una pentola di coccio per almeno un quarto d'ora.
3. Intanto preparate un battuto con le carote, le cipolle e le coste di sedano e fatelo soffriggere leggermente in un altro tegame.
4. Bagnate il soffritto con il vino, aggiungete il pomodoro e lasciate insaporire per circa un quarto d'ora.
5. Unite il soffritto di verdure alla carne rosolata nel coccio e fate cuocere su fuoco basso per circa 3-4 ore, aggiungendo del brodo o dell'acqua tiepida se il fondo si asciugasse troppo.
6. Prima di servire prelevate la carne dalla pentola, fatela raffreddare, slegatela e tagliatela in fette sottili.
7. Disponete le fette di carne su di un piatto da portata e nappatele con il sugo di cottura.

La tegamata di Pitigliano

La tegamata di Pitigliano

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 3 ORE 20 MINUTI + 8 ORE DI MARINATURA

Cosa serve

- *800 g di carne di manzo*
- *1/2 bicchiere di vino rosso*
- *1 carota*
- *1 cipolla*
- *1 rametto di rosmarino*
- *qualche chiodo di garofano*
- *5 cucchiai di olio extravergine di oliva*
- *sale e pepe*
- *500 g di pomodori pelati*
- *600 g di patate novelle*

1. Tagliate la carne a cubetti e mettetela, per una notte intera, in una marinata con il vino rosso, la carota, la cipolla a pezzi, il rosmarino e i chiodi di garofano.
2. Scolate la carne e tenete da parte la marinata.
3. Mettete l'olio a scaldare in un tegame di terracotta e fatevi rosolare la carne, quindi bagnatela con la marinata filtrata.
4. Fate prendere il bollore a fuoco alto. Abbassate il fuoco, coprite il tegame e lasciate cuocere fino a quando il fondo di cottura si sarà consumato.
5. Aggiungete i pomodori passati e fate prendere il bollore a tegame scoperto.
6. Quando il sugo si sarà addensato aggiungete acqua calda fino a coprire la carne.
7. Salate, pepate e continuate la cottura per almeno due ore, unendo, se occorre, altra acqua calda.
8. Aggiungete, mezz'ora prima della fine della cottura, le patate novelle cuocendo fino a quando saranno morbide.
Servite immediatamente.

Coniglio porchettato

RICETTE TOSCANE secondi cookaround

Coniglio porchettato

1. Disossate il coniglio (o chiedete al vostro macellaio di fiducia di farlo per voi), lavatelo sotto l'acqua corrente, eliminate eventuali ossicini e asciugatelo.

2. Stendete il coniglio e conditelo con sale e pepe, l'aglio schiacciato, il rosmarino e la salvia.

3. Arrotolate il coniglio steso ed aromatizzato. Fasciate il coniglio arrotolato con le fette di pancetta, quindi legatelo con lo spago da cucina in modo che durante la cottura la pancetta rimanga ben aderente alla carne.

4. Mettete il coniglio in un tegame da forno e cuocetelo in forno, a 200°C per 40 minuti, quindi abbassate la temperatura a 170°C e lasciatelo cuocere per altri 20 minuti.

5. Servite la porchetta di coniglio tagliata a fette.

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 1 ORA 15 MINUTI

Cosa serve

- *1 coniglio*
- *3 spicchi d'aglio*
- *1 rametto di rosmarino*
- *1 rametto di salvia*
- *100 g di pancetta affettata*
- *sale e pepe*
- *spago da cucina*

Sedani ripieni alla pratese

RICETTE TOSCANE secondi

cookaround

Sedani ripieni alla pratese

1. Pulite bene i sedani e tagliateli in pezzi di otto centimetri circa di lunghezza. Scottateli in acqua bollente salata.
2. Fate freddare i sedani coprendoli con un canovaccio e pressandoli leggermente per far uscire tutta l'acqua.
3. Mescolate la carne di vitello, la mortadella, il prezzemolo, il parmigiano, l'aglio, due uova, il sale, il pepe e la noce moscata. Dovrete ottenere un composto omogeneo.
4. Dividete le coste di sedano: una parte dovrà essere riempita con la farcia di carne e un'altra servirà per coprirla.
5. Passate i sedani farciti nella farina e poi nelle uova sbattute. Friggeteli in abbondante olio d'oliva e fateli scolare su della carta assorbente.
6. In un ampio tegame mettete a scaldare il sugo di pomodoro. Una volta che ha preso il bollore, potete immergere i sedani fritti.
7. Cuocete il tutto a tegame coperto e a fuoco lento, finché i sedani non avranno assunto un bel colore rosso mattone.

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 1 ORA 10 MINUTI

Cosa serve

- *4 sedani, 300 g di carne di vitello macinata, 150 g di mortadella macinata, 20 g di prezzemolo tritato, 50 g di parmigiano grattugiato, 1/2 spicchio d'aglio tritato, 5 uova (due serviranno per l'impasto), 50 g di farina, 200 g di olio extravergine d'oliva, sale, pepe, noce moscata e 400 g di sugo di pomodoro.*

Salsicce con le rape

RICETTE TOSCANE secondi cookaround

Salsicce con le rape

1. Pulite e lavate bene le rape, quindi mettetele a scolare. Mettete sul fuoco una pentola d'acqua leggermente salata e buttatevi le rape affinché si lessino, ci vorranno circa 15 minuti.

2. Una volta lessate, scolate le rape e tritatele finemente al coltello. Nel frattempo, portate ad ebollizione una pentola d'acqua e fatevi sbollentare le salsicce dopo avere preventivamente bucato il budello.

3. Le salsicce si devono solo scottare e sgrassare leggermente, non devono cuocere.

4. Fate scaldare, in una casseruola che possa contenere comodamente sia le salsicce che le rape, due cucchiai d'olio extravergine d'oliva con due spicchi d'aglio tagliati a metà. Unite le salsicce scolate dall'acqua, quindi fatele rosolare uniformemente.

6. Quando le salsicce risulteranno ben colorite su tutti i lati, mettete nella casseruola le rape precedentemente preparate e la passata di pomodoro; regolate di sale e, se volete, aggiungete del pepe.

7. Lasciate insaporire il tutto per una decina di minuti, quindi servite in tavola.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 50 MINUTI

Cosa serve

- *400 g di rape (cime di rapa)*
- *400 g di salsiccia*
- *3 spicchi d'aglio tagliati a metà*
- *250 g di passata di pomodoro*
- *sale*
- *pepe*

Buglione d'agnello

Buglione d'agnello

1. Tagliate la polpa d'agnello a bocconcini e fateli rosolare in un tegame con 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva.

2. Nel frattempo preparate un trito con uno spicchio d'aglio, qualche fogliolina di salvia e gli aghi di un rametto di rosmarino ed unitelo al tegame, salando il tutto.

3. Lasciate soffriggere e, prima che il soffritto possa scurire, sfumate con il vino bianco. Dopo 10-15 minuti di cottura a fuoco moderato, aggiungete la passata di pomodoro e lasciate insaporire per pochi minuti.

4. Quindi coprite la preparazione con l'acqua e aggiungete il cucchiaio di concentrato di pomodoro.

5. Lasciate cuocere per circa 40 minuti o fino a quando il sugo sarà ristretto senza però asciugarsi troppo.

6. Fate arrostire le fette di pane su una griglia calda.

7. Servite il buglione accompagnato con le fette di pane arrostite.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 1 ORA 10 MINUTI

Cosa serve

- *1 kg di polpa d'agnello*
- *3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva*
- *100 g di passata di pomodoro*
- *aglio*
- *rosmarino*
- *salvia*
- *1 cucchiaio di concentrato di pomodoro*
- *sale*
- *pane casereccio in fette*
- *1/4 l di vino bianco.*

cookaround

Contorni

Fagioli all'uccelletto

RICETTE TOSCANE contorni

Fagioli all'uccelletto

1. Mettete i fagioli, precedentemente ammollati per una notte in acqua fredda e poi scolati, in un capiente tegame di coccio con abbondante acqua fredda.
2. Mettete il tegame sul fuoco e fate cuocere a fuoco bassissimo. Salate solo al termine della cottura.
3. In una pentola di coccio fate soffriggere un trito d'aglio nell'olio extravergine d'oliva, unite quindi i pomodori tagliati a pezzi e la salvia.
4. Fate insaporire il tutto, quindi unite i fagioli e lasciate cuocere per circa 30 minuti, salate e pepate adeguatamente.

cookaround

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 3 ORE 40 MINUTI

Cosa serve

- 400 g di fagioli cannellini secchi
- 400 g di pomodori freschi
- 2-3 spicchi d'aglio
- salvia
- 100 g di olio d'oliva
- sale e pepe

Ceci al cacciucco

RICETTE TOSCANE *contorni*
cookaround

Ceci al cacciucco

1. In una pentola di terracotta versate l'olio e fate imbiondire l'aglio ed il peperoncino.
2. Quando l'aglio sarà dorato versate la polpa di pomodoro e lasciate insaporire per qualche minuto.
3. Aggiungete i ceci con un po' della loro acqua di cottura e portate il tutto ad ebollizione.
4. Lasciate sobbollire a fuoco basso per 30 minuti.
5. Salate e pepate.
6. Servite i ceci guarnendoli con del prezzemolo fresco tritato.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 40 MINUTI

Cosa serve

- *800 g di ceci già lessati*
- *400 g di polpa di pomodoro*
- *1 peperoncino*
- *2 spicchi di aglio*
- *2 cucchiai di olio*
- *prezzemolo*
- *sale e pepe q.b*

Pomodori alla mugellana

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 50 MINUTI

Cosa serve

- *3 pomodori da insalata*
- *farina bianca tipo 00 q.b.*
- *prezzemolo*
- *3 spicchi d'aglio*
- *3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva*
- *1 dado per brodo vegetale*

1. Tagliate i pomodori a fettine di circa 1 cm e rimuovete i semi e l'acqua di vegetazione.
2. Passate le fettine di pomodoro nella farina.
3. Preparate il brodo facendo sciogliere il dado in mezzo litro d'acqua bollente.
4. A parte preparate un battuto con l'aglio ed il prezzemolo e fatelo soffriggere in una padella con 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva. Quindi aggiungete i pomodori infarinati.
5. Lasciate cuocere i pomodori aggiungendo brodo di dado man mano che il fondo di cottura si asciuga; serviranno circa 20 minuti.
6. Servite i pomodori nappandoli con il sugo di cottura.

Zucchine trippate

RICETTE TOSCANE contorni cookaround

Zucchine trippate

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 30 MINUTI

Cosa serve

- *4 zucchine*
- *1 cipolla*
- *1 cucchiaio di conserva di pomodoro*
- *3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva*
- *1 mestolo di brodo vegetale*
- *sale e pepe q.b.*

1. Lavate e spuntate le zucchine e tagliatele a fette spesse circa 3 centimetri.
2. In una padella fate scaldare l'olio con la cipolla tritata, unite le zucchine e fate rosolare.
3. Quando le zucchine e le cipolle risulteranno ben rosolate aggiungete la conserva di pomodoro ed il mestolo di brodo, mescolate e lasciate insaporire il tutto.
4. Salate e pepate a piacere e fate cuocere ancora per circa 20 minuti.
5. Servite immediatamente le zucchine ben calde.

Porcini in padella

Porcini in padella

1. Con una pezza inumidita pulite le cappelle dei funghi, poi passatele con un panno asciutto.

2. In una padella molto ampia, fate scaldare l'olio. Unite le cappelle preparate prima con la parte superiore a contatto con la padella stessa.

3. Quando la parte superiore delle cappelle sarà ben rosolata, capovolgetele e fate rosolare anche l'altro lato.

4. Realizzate un trito con aglio e prezzemolo, e cospargetelo sui funghi, quindi salate.

5. A cottura ultimata, ovvero quando il liquido di vegetazione sarà completamente evaporato, spegnete il fuoco e servite immediatamente.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 25 MINUTI

Cosa serve

- *600 g circa di cappelle di funghi porcini*
- *50 g di olio extra vergine d'oliva*
- *prezzemolo*
- *aglio*
- *sale e pepe*

Sformato di spinaci

RICETTE TOSCANE *contorni*
cookaround

Sformato di spinaci

1. Lessate gli spinaci per 10 minuti in pochissima acqua leggermente salata. Scolateli, strizzateli, frullateli nel mixer e ripassateli in un tegame con gli scalogni tritati e l'olio, finché risultino ben asciutti e lo scalogno appassito; spegnete e lasciate raffreddare.
2. In un pentolino fate sciogliere sul fuoco basso il burro e unite due cucchiai di farina, mescolate bene, unite il latte, un pizzico di sale, una macinata di pepe e un pizzico di noce moscata.
3. Continuate a mescolare su fuoco basso finché la besciamella non si sarà addensata.
4. Agli spinaci freddi unite la besciamella, le uova e il parmigiano grattugiato; mescolate per far amalgamare bene gli ingredienti.
5. Mettete il composto in una pirofila rettangolare. Cuocete in forno a 180°C per circa 30 minuti, finché lo sformato risulti sodo e gratinato.
6. Guarnite con foglie di basilico e servite subito.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 1 ORA 10 MINUTI

Cosa serve

- *600 g di spinaci freschi e puliti*
- *2 scalogni*
- *3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva*
- *50 g di burro*
- *2 cucchiai di farina*
- *2 dl di latte*
- *1 pizzico di noce moscata*
- *3 uova*
- *35 g di parmigiano grattugiato*
- *4 foglie di basilico*
- *sale*
- *pepe.*

cookaround

Dolci

Buccellato

Buccellato

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 1 ORA

Cosa serve

- *400 g di farina*
- *150 g di zucchero*
- *50 g di burro*
- *2 uova più una chiara*
- *20 g di lievito di birra*
- *5 g di bicarbonato*
- *10 g di semi di anice*
- *80 g di uvetta e canditi*
- *buccia di limone.*

1. Unite ad una manciata della farina a disposizione il lievito sciolto in poca acqua tiepida, impastate fino ad ottenere una piccola palla che farete riposare in una ciotola coperta con un canovaccio.

2. Preparate la fontana con la farina rimanente, lo zucchero, l'uvetta e i canditi, l'anice pestato, il burro già fuso, il bicarbonato, la scorza di limone grattugiata finemente e le uova.

3. Impastate aiutandovi con tanta acqua quanta è necessaria per ottenere un impasto consistente; unite quindi la pallina lievitata e lavorate a lungo fino a che l'impasto acquisti consistenza e forza.

4. Trasferite il composto in una tortiera a ciambella imburrata ed infarinata di circa 22 cm di diametro.

5. Incidete la superficie della ciambella con un coltellino affilato e spennellatevi sopra l'albume con lo zucchero.

6. Lasciate riposare il tutto il tempo necessario affinché il forno raggiunga i 150°C. Infornate e cuocete per circa 40 minuti.

La schiacciata fiorentina

RICETTE TOSCANE dolci

cookaround

La schiacciata fiorentina

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 1 ORA 15 MINUTI

Cosa serve

- *500 g di farina*
- *2 uova e 1 tuorlo*
- *25 g di lievito di birra*
- *un pizzico di sale*
- *120 g di zucchero*
- *150 g di strutto*
- *la scorza grattugiata di 2 arance*
- *zucchero a velo per decorare.*

1. Stemperate il lievito in 250 ml d'acqua tiepida, aggiungete tanta farina quanta ne serve per formare una pastella non troppo soda, mettete a lievitare fino al raddoppio.
2. Trasferite la farina rimanente in una ciotola insieme alle uova, al tuorlo, lo zucchero, il sale e le scorze d'arancia.
3. Non appena la pastella con il lievito raddoppia il suo volume, unitela alla ciotola con gli altri ingredienti e lavorate il tutto dal basso verso l'alto; otterrete un impasto morbido. Fate riposare per 10 minuti.
4. Aggiungete lo strutto fuso e lavorate con movimenti energici dal basso verso l'alto fino a che l'impasto non si stacca dalla punta delle dita.
5. Trasferite l'impasto in una teglia e lasciatelo lievitare fino al raddoppio.
6. Infornate per circa 15 minuti a 200°C.
7. Lasciate riposare la schiacciata per cinque minuti, quindi spolverizzatela con abbondante zucchero a velo.

Torta di ricotta

Torta di ricotta

1. Preparate la frolla: mescolate la farina con lo zucchero ed un pizzico di sale, aggiungete il burro a pezzetti fino ad ottenere un composto "a briciole", quindi unite i tuorli e lavorate molto velocemente per non scaldare l'impasto. Formate una palla, avvolgetela con della pellicola e riponetela in frigorifero per 30 minuti.

2. Setacciate la ricotta, unite lo zucchero, i canditi, un pizzico di sale e le uova continuando a montare il composto con un movimento dal basso verso l'alto. Aromatizzate con la scorza d'arancia ed il rum.
3. Incorporate alla farcia di ricotta l'uvetta lavata e le mandorle tritate, amalgamate gli ingredienti con un movimento dal basso verso l'alto.
4. Imburrate uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro dai bordi alti e foderatelo con la pasta frolla, bucate la frolla con i rebbi di una forchetta sia sui bordi che sul fondo dello stampo.
5. Versate la farcia di ricotta ed infornate a 180°C per 45 minuti circa.
6. Sfornate il dolce e lasciatelo riposare per 5 minuti, quindi togliete dallo stampo e spolverate con abbondante zucchero a velo.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: ORA 15 MINUTI + 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA FROLLA

Cosa serve

PER LA FROLLA:

- *200 g di farina, 2 tuorli, 100 g di burro, 100 g di zucchero, un pizzico di sale.*

PER LA FARCIA ALLA RICOTTA:

- *500 g di ricotta di pecora, 100 g di zucchero, 5 uova, 1 albume, buccia di un'arancia grattugiata, 50 g di cedro candito a dadini, 100 g di uvetta, un pizzico di sale, 1 cucchiaio di maraschino o Rum, 100 g di mandorle pelate.*

Il castagnaccio

RICETTE TOSCANE dolci cookaround

Il castagnaccio

1. In una ciotola capiente riunite la farina di castagne, lo zucchero ed il sale, unite tanta acqua quanta ne serve per ottenere un impasto cremoso, amalgamate bene gli ingredienti fino a quando il composto risulti omogeneo.
2. Trasferite il tutto in una teglia dai bordi bassi unta con dell'olio.
3. Distribuite sulla superficie del castagnaccio i pinoli, la scorza grattugiata d'arancia, gli aghi del rosmarino e l'olio extravergine d'oliva.
4. Infornate a 180°C per circa 35 minuti.

DIFFICOLTÀ: ● ○ ○ ○ ○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 30 MINUTI

Cosa serve

- *400 g di farina di castagne*
- *50 g di pinoli*
- *50 g di zucchero*
- *la scorza di 1 arancia*
- *1 rametto di rosmarino*
- *un pizzico di sale*
- *4 cucchiai di olio extravergine d'oliva*

La mantovana di Prato

RICETTE TOSCANE dolci cookaround

La mantovana di Prato

1. Sciogliete il burro a bagnomaria e lasciatelo intiepidire.
2. In una ciotola montate 2 uova intere e 1 tuorlo insieme allo zucchero.
3. Quando avrete un composto soffice e ben lavorato, aggiungete a poco a poco la scorzetta grattugiata del limone ed il burro fuso freddo.
4. Unite, infine, la farina setacciata, il lievito e 2/3 delle mandorle a disposizione.
5. Imburrate ed infarinate una tortiera di 22 cm di diametro, versatevi il composto e cospargetelo con le mandorle tritate tenute da parte.
6. Infornate a 180°C per circa 35 minuti.
7. A cottura ultimata aggiungere sulla superficie altre mandorle tritate e tostate.
8. Cospargete, a piacere, con dello zucchero a velo appena prima di servire.

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 1 ORA

Cosa serve

- *170 g di farina bianca*
- *170 g di zucchero*
- *150 g di burro*
- *80 g di mandorle tritate*
- *2 uova ed un tuorlo*
- *1 limone*
- *1 bustina di lievito.*

PER DECORARE:

- *mandorle tostate tritate e zucchero a velo.*

Lo zuccotto

RICETTE TOSCANE dolci

Lo zuccotto

1. In un pentolino sciogliete, a fuoco basso, il burro, il cacao, lo zucchero e l'acqua aggiunta poco per volta per non creare grumi. Amalgamate bene, togliete dal fuoco e fate intiepidire.

2. In una ciotola con dell'acqua ammollate la colla di pesce, strizzatela e fatela sciogliere sul fuoco con poca acqua.

3. Tagliate il pan di spagna a fette rettangolari spesse un centimetro e mezzo, foderate uno stampo da zuccotto e bagnatelo con il liquore, diluito con un po' di latte.

4. Montate la panna ed incorporatevi delicatamente la colla di pesce sciolta e lo zucchero a velo, mescolando sempre dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Dividete la panna in due parti, in una parte aggiungete, con delicatezza, lo sciroppo di cioccolato.

5. Versate il composto al cioccolato nello stampo, cospargete con metà del cioccolato a pezzetti e dei canditi a dadini. Incorporate all'altra metà della panna, i canditi e il cioccolato rimasti.

6. Riempite lo stampo e ultimate con fettine di pan di spagna. Bagnate le fettine di pan di spagna che chiudono lo stampo con un po' di liquore. Riponete in frigorifero per almeno 5 ore prima di sformare il dolce.

cookaround

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 30 MINUTI + 5 ORE DI RAFFREDDAMENTO

Cosa serve

- *250 g di pan di spagna (già pronto), ½ l di panna, 2-3 fogli di colla di pesce, 50 g di zucchero a velo, 100 g di cioccolato fondente a pezzetti, 50 g di cedro candito a dadini, 50 g di ciliegine candite a dadini, 1 bicchierino scarso di maraschino, 1/4 di bicchiere di latte.*

PER LO SCIROPPO DI CIOCCOLATO:

- *1 cucchiaio di cacao, 2-3 cucchiai d'acqua, 100 g di zucchero, 20 g di burro.*

Cantucci

RICETTE TOSCANE dolci

cookaround

Cantucci

1. Lavorate le uova ed i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungete la scorza d'arancia grattugiata, il burro fuso ed il miele; amalgamate bene.

2. Incorporate la farina, il bicarbonato e le mandorle.

3. Trasferite tutto il composto dalla ciotola sulla spianatoia leggermente infarinata e impastate bene a mano.

4. Modellate con l'impasto dei filoncini spessi due dita e alti uno e lasciateli riposare per circa un'ora.

5. Infornate i filoncini adagiati su di una teglia foderata con un foglio di carta forno a 170°C per 20-25 minuti o fino a doratura.

6. Sfornate i filoncini e tagliateli a fette in diagonale.

7. Adagiate i cantucci ottenuti sulla teglia in un unico strato ed infornate per altri 10 minuti per lato in modo tale da tostarli, senza farli colorire troppo.

8. Fate freddare i cantucci e serviteli con un buon vinsanto.

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 45 MINUTI

Cosa serve

- *500 g di farina*
- *400 g di zucchero*
- *250 g di mandorle*
- *3 uova*
- *2 tuorli*
- *50 g di burro*
- *1 cucchiaio di miele*
- *un pizzico di bicarbonato*
- *scorza di 1 arancia.*

Il corollo

RICETTE TOSCANE dolci

Il corollo

1. Montate le uova con lo zucchero ed un pizzico di sale fino a renderle spumose, unite la scorza grattugiata di un limone.

2. A questo punto unite, alternandoli e in più riprese, la farina setacciata ed il latte, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

3. Aromatizzate la pastella con il liquore, mescolando sempre dal basso verso l'alto.

4. Unite il burro ben ammorbidito, poco per volta sempre cercando di non smontare il tutto.

5. Aggiungete, infine, il lievito sciolto in pochissimo latte.

6. Imburrate ed infarinate uno stampo a ciambella e trasferitevi il composto.

7. Infornate a 180°C per circa 45 minuti o fino a quando uno stecchino inserito nella torta non ne esca asciutto e pulito.

8. Sfornate il corollo, lasciatelo raffreddare quindi sformatelo e servitelo ricoperto da una semplice glassa o da una generosa spolverata di zucchero a velo.

cookaround

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 1 ORA

Cosa serve

- *500 g di farina*
- *150 g di burro*
- *300 g di zucchero*
- *4 uova*
- *1 bicchierino di liquore d'anice*
- *1 bicchiere di latte*
- *scorza grattugiata di limone*
- *10 g di lievito per dolci*
- *1 pizzico di sale.*

Berlingozzo

RICETTE TOSCANE dolci cookaround

Berlingozzo

DIFFICOLTÀ: ●●○○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 55 MINUTI

Cosa serve

- *350 g di farina*
- *200 g di zucchero*
- *3 uova*
- *½ bicchiere di latte tiepido*
- *100 g di burro*
- *scorza grattugiata di un limone*
- *1 pizzico di sale*
- *1 bustina di lievito per dolci*

1. In una ciotola, o in una planetaria, montate le uova con lo zucchero fino a quando saranno belle chiare e gonfie.
2. A questo punto unite il burro fuso, il sale e la scorza di limone grattugiata.
3. Incorporate lentamente al composto la farina e diluite l'impasto con il latte tiepido fino ad ottenere una pasta liscia e cremosa.
4. Solo alla fine aggiungete il lievito, che avrete setacciato, mescolando sempre dal basso verso l'alto.
5. Trasferite il composto in uno stampo a ciambella imburrato ed infarinato.
6. Infornate la torta a 150°C per circa 40 minuti senza mai aprire lo sportello del forno. Il dolce sarà cotto quando, infilzando uno stecchino, questo ne uscirà pulito.

Cavallucci

Cavallucci

DIFFICOLTÀ: ●●●●●

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 35 MINUTI

Cosa serve

- *500 g di farina*
- *200 g di zucchero*
- *100 g di miele di acacia*
- *100 g di cedro e arancia canditi tagliati finemente*
- *20 g di anici*
- *100 g di mandorle s pellate (tostate e tritate)*
- *un pizzico di cannella*
- *un pizzico di noce moscata e un pizzico di coriandolo*
- *una puntina di bicarbonato.*

1. In una pentola fate fondere, a fuoco bassissimo, lo zucchero e il miele.
2. Riunite gli altri ingredienti in una ciotola capiente.
3. Quando il composto di zucchero e miele sarà tanto denso da "filare", togliete dal fuoco e versatelo nella ciotola insieme agli altri ingredienti, mescolando fino ad incorporarli bene.
4. Infarinate una spianatoia e versateci il composto, stendetelo ad uno spessore di almeno 2 centimetri.
5. Lasciate raffreddare per 5 minuti poi modellate dei biscotti tondi.
6. Infornate a 180°C per circa 20 minuti.

Ricciarelli

Ricciarelli

1. Tritate un po' per volta le mandorle con lo zucchero in un mixer fino ad ottenere una sorta di farina.

2. Unite alla farina di mandorle l'aroma, 100 g di zucchero a velo e la vanillina.

3. Sbattete leggermente i due albumi in una ciotola con una frusta ed incorporatevi il composto di farina di mandorle, un cucchiaio alla volta, in modo da ottenere un composto modellabile con le mani.

4. Versate gli altri 100 g di zucchero a velo sulla spianatoia e passatevi una cucchiaiata d'impasto per volta conferendogli una forma romboidale, tipica dei ricciarelli.

5. Disponete i ricciarelli formati sulle ostie o su di un foglio di carta forno in una teglia e lasciateli riposare tutta la notte.

6. Il giorno successivo infornateli a 80°C per 45-60 minuti; non devono seccare eccessivamente, né colorire troppo.

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 1 ORA 10 MINUTI + 8 ORE DI RIPOSO

Cosa serve

- *250 g di mandorle*
- *200 g di zucchero*
- *200 g di zucchero a velo*
- *1 bustina di vanillina*
- *2 albumi*
- *1 cucchiaio d'aroma alle mandorle amare*
- *ostie (facoltative).*

Zuccherini

RICETTE TOSCANE dolci

cookaround

Zuccherini

DIFFICOLTÀ: ●●●○○

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 45 MINUTI + 1 ORA DI RIPOSO DELL'IMPASTO

Cosa serve

- *1 kg di farina*
- *800 g di zucchero*
- *180 g di burro*
- *scorza di limone grattugiata*
- *8 uova.*

PER DECORARE:

- *glassa reale*
- *oppure bagna d'alchermes o amaretto e zucchero semolato.*

1. Montate le uova con lo zucchero e la scorza grattugiata di un limone.
2. Unite il burro fuso e intiepidito.
3. Mettete la farina nella planetaria o fate una fontana e versate la montata di uova e burro nel centro della fontana (o nella planetaria) ed impastate.
4. Lasciate riposare la pasta ottenuta in frigorifero per circa un'ora.
5. Riprendete l'impasto e prelevatene dei pezzetti che modellerete in cilindri lunghi e piuttosto sottili.
6. Formate i biscotti nella tradizionale forma a nodo e cuoceteli, su una placca foderata di carta forno, a 180°C per circa 15 minuti o fino alla doratura dei bordi.
7. Sfornate gli zuccherini e lasciateli raffreddare.
8. Decorate gli zuccherini freddi con la glassa reale aiutandovi con un cornetto di carta forno oppure bagnateli con dell'alchermes o dell'amaretto e ricopriteli con dello zucchero semolato.